



GAMME TRAITEUR - HIVER 2025

ESPACE CAVISTE ET EPICERIE FINE

Nous vous invitons à découvrir notre sélection de vins et de produits d'épicerie fine directement en boutique et serons heureux de vous guider dans vos choix.

APÉRITIFS - COCKTAIL

PLATEAU CANAPÉS : assortiment de canapés de **54 pièces à 108€/plateau**.

Ces canapés sont de différentes saveurs à savoir :

- **Financier à la tomate** : crémeux au chèvre et tomate confite.
- **Pain Nordique au crabe** : mousseux d'avocat au citron.
- **Cake au poivron** : crémeux de crustacés et écrevisse marinée.
- **Biscuit aux noix**, crème de Roquefort.
- **Blinis** : crémeux de raifort au citron et anchois mariné.
- **Mini sandwich de rilette de volaille** à la moutarde.
- **Cake aux oignons**, magret de canard fumé.
- **Biscuit**, mousse de foie gras et gelée de figue.
- **Blinis** : crémeux citron à l'aneth et saumon fumé.

KIT MINI QUICHES : **26€ le coffret de 12 pièces** à réchauffer au four 8 mn à 160°.

- **4 St. Jacques**, fèves et safran.
- **4 Ris de veau** et morilles.
- **4 Escargots** en persillade.

KIT BROCHETTES YAKITORI : **18€ les 12 pièces** à réchauffer au four 8 mn à 160°.

- **12 Brochettes de volaille** caramélisées au soja.

GAMME AMUSE BOUCHE CHAUD

Fritures prêtes à réchauffer au four au four 8 mn à 160°.

- **Accras de morue** : **0,30€** pièce.
- **Crevette panée** : **1,80€** pièce.
- **Friand de crevette** : **1,80€** pièce.
- **Stick de chèvre** : **0,80€** pièce.
- **Stick de mozzarella pané aux herbes** : **0,80€** pièce.
- **Nem de légumes** : **1,50€** pièce.
- **Samossa volaille curry/coco** : **1,50€** pièce.
- **Brochette de volaille au Saté** : **1,50€** pièce.

- **Sauce aigre douce** : **4,50€/la bouteille de 290ml**.

CAKES SALÉS : 8,00€ pièce.

- **Chèvre**, abricot et olives.
- **Artichaut**, girolles et Comté.
- **Saumon**, poireaux et curry.

SABLÉS SALÉS

- **Sablés** au Comté et au piment d'Espelette : **8,50€/la boîte.**
- **Sablés** au Comté et à la truffe : **9,50€/la boîte.**

SOUPES en bocaux d'un litre.

- Les Classiques : **16€/litre.**
 - Courge/Châtaigne.
 - Petits pois au lard Paysan.
 - Carotte au cumin.
- Les Créatives : **16€/litre.**
 - Fèves/Agrumes.
 - Céleri/Poire.
- La Prestige : **20€/litre.**
 - Artichaut/Truffe.

SAUMON MAISON

- **Pudding de saumon** à l'aneth : **48€/kg.**
Conditionné en tranche sous vide prête à déguster.
- **Saumon confit** façon Gravelack's : **78€/kg.**
4 parfums disponibles : aneth, sésame, agrumes/gingembre, sésame.

TARAMA DE LA MAISON NORDIQUE A PARIS : 6,50€/la verrine de 90g.

- **Tarama** blanc.
- **Tarama** au corail d'oursin.

Le tarama blanc est la recette originale des œufs de cabillaud salés et fumés et d'une crème fraîche onctueuse. Ce véritable délice, auquel on prête douceur et d'agréables sensations, s'inspire de la cuisine méditerranéenne et représente l'accompagnement parfait de vos apéritifs sur des blinis encore tièdes.

CAVIAR DE LA MAISON NORDIQUE A PARIS :

- **Caviar Oscietre Impérial de Sologne** : **280€** la boîte de 100g. Son grain est ferme, son goût peu iodé et sa salaison est parfaitement équilibrée. En bouche, il révèle toute son intensité grâce à des notes subtiles de noix et de noisettes. Quant à son aspect, difficile de résister à sa belle robe lustrée.
- **L'Orbe Vodka & Caviar** : **135€.** Une infusion naturelle de caviar dans une vodka combinant ainsi des sensations inédites dans le monde des spiritueux.

CHARCUTERIES ET FOIE GRAS DE CANARD MAISON

- **Foie gras de canard** mi-cuit : **210€/kg**.
- **Terrine de campagne** maison : **14,80€/verrine** de 270g.
- **Pâté en croûte** : veau, porc, pistaches et trompettes : **37,80€/kg**.
- **Saucisson à la truffe** : **58€/kg**.

Pour accompagner votre foie gras nous aurons à disposition :

- **Pain du mendiant** Maison (*pain brioché aux fruits secs coupé en tranche*) : **15€/kg**.
- **Chutney aux fruits secs** (*figue, pruneau, abricot, baies de goji, cranberries*) : **9,80€/pot** de 140g.

FEUILLETÉS MAISON

- **Feuilleté** : ris de veau, morilles et champignons : **9,50€** pièce.
- **Feuilleté** : chèvre, légumes, pesto : **6€** pièce.

QUICHES ET TOURTES MAISON

- **Quiche** : lardons/fromage : **5€** la part - **28€** la quiche entière.
- **Quiche** : saumon/légumes : **5€** la part - **28€** la quiche entière.
- **Quiche** : chèvre/épinard : **5€** la part - **28€** la quiche entière.
- **Quiche** : champignons/estragon : **5€** la part - **28€** la quiche entière.
- **Tourte Bourbonnaise** : pommes de terre, lard, oignons, persil, crème : **22€** la tourte 3/4 pers.

PLATS CHAUDS MAISON

Tous nos plats sont conditionnés et cuisinés de façon à ce qu'ils puissent être réchauffés aisément.

A BASE DE VIANDE

LES POCHEs SOUS VIDE

- **Souris d'agneau confite** aux épices douces : **16€** la portion. *1 portion à réchauffer dans une eau frémissante 20 minutes à feu très doux. Ce plat est conditionné en poche sous vide pour permettre au produit de garder son moelleux et éviter son dessèchement.*

LES VIANDES DE CHOIX

- **Noix d'entrecôte Argentine** : **65€/kg**. *Comptez 300g à 350 g.*
- **Entrecôte maturée** selon marché : **75€/kg**. *Comptez 350g à 400 g.*
- **Côte de bœuf** selon marché : **75€/kg**. *Comptez entre 950g à 1.400 kg.*

LES BOCAUX : **48€/les 3 portions.**

3 portions à réchauffer dans une casserole à feu doux au dernier moment.

- **Sauté de biche** aux girolles, sauce brune.
- **Sauté de veau** aux cèpes, sauce à la crème.
- **Blanquette** de veau.
- **Volaille** à la crème et au vin jaune.
- **Volaille** sauce brune au parfum d'estragon.
- **Volaille** au citron à la crème.

- **Sauté de joues de porc** à l'orange et aux olives.
- **Bœuf Bourguignon**.

LES BARQUETTES

2 portions à réchauffer au four environ 30 minutes à 160°. Ces plats peuvent être préparés à la demande en grand plat de 8 portions sur commande.

- **Parmentier** truffé de canard confit : **45€/2 portions - 180€/8 portions**.
- **Parmentier** de canard confit : **32€/2 portions - 128€/8 portions**.
- **Effiloché d'agneau confit** et polenta aux châtaignes : **35€/2 portions - 140€/8 portions**.
- **Gratin de crozets** au comté et au lard : **18€/2 portions - 72€/8 portions**.
- **Tartiflette** : **18€/2 portions - 72€/8 portions**.
- **Lasagnes** de bœuf : **18€/2 portions - 72€/8 portions**.

A BASE DE POISSON - CRUSTACÉS

LES BOXES EN BOIS DE PARTAGE : réalisées sur commande pour un minimum de convives.

Ces plats présentés dans un joli boitage peuvent également faire office de plat de partage et ainsi vous permettre un assortiment de différents saveurs et satisfaire tous vos convives. Ces boîtes en bois peuvent être mises directement sur votre table après réchauffage environ de 30 mn au four.

- **Saint-Jacques et saumon**, risotto de petits-légumes : **44€/ la box de 2 personnes**
- **Gratin de fruits de mer** et de poisson au Riesling : **40€/ la box de 2 personnes**

Ces plats peuvent à la demande être préparés en grand plat de 8 portions.

GARNITURES

- **Purée** de pommes de terre nature : **18€/kg**.
- **Purée** de pommes de terre truffée : **38€/kg**.
- **Polenta** aux châtaignes : **28€/kg**.
- **Ratatouille** : **22€/kg**.
- **Tajine de légumes** : **22€/kg**.

A réchauffer au four à 160 entre 20 à 30 minutes.

- **Gratin Dauphinois** : **14€/2 portions - 56€/8 portions (sur commande)**.

FROMAGES

Demandez notre sélection du moment.

- **Saint Marcellin** de « La Mère Richard » : **5,10€ pièce**.
- **Tommette** de Brebis truffée : **60€/kg**.
- **Coulommiers** à la truffe : **60€/kg**.
- **Reblochon** aux noix : **28€/kg**.
- **Tomme** « La Palouze » : **20,90€/kg**.

PÂTISSERIES MAISON

Découvrez toute une sélection de pâtisseries individuelles Maison de **4,20€ à 5,80€**. Les entremets 6/8 pers. sont réalisés sur commande 48h à l'avance.

NOS SPÉCIALITÉS (sans gluten).

L'alliance d'une mousse chocolat aérienne et d'une meringue fondante entouré d'une coque de chocolat fondante.

- **Merveilleux** : mousse chocolat praliné et meringue fondante, copeaux de chocolat noir : **5,10€** pièce. **42€** l'entremet de 6/8 pers.
- **Sérac** : mousse chocolat blanc, framboises et meringue fondante, copeaux de chocolat blanc : **5,10€** pièce. **42€** l'entremet de 6/8 pers.
- **Mt Blanc** : mousse châtaigne, crème de marron et meringue fondante, copeaux de chocolat lait : **5,10€** pièce. **42€** l'entremet de 6/8 pers.

LES CLASSIQUES

- **Paris Brest** : pâte à choux, crème mousseline au praliné, cœur de pralin : **4,20€** pièce.
- **Baba au rhum** : biscuit savarin imbibé d'un sirop au rhum, crème fouettée vanillée, amandes effilées, dosette de rhum : **4,90€** pièce.
- **Forêt Noire** : biscuit grué punché au sirop d'Amarena, crème fouettée au kirsch, cerises Amarena : **4,90€** pièce.
- **Ébène agrumes** : mousse chocolat grand cru 70%, ganache aux agrumes, biscuit grué : **5,50€** pièce.
- **Moelleux chocolat** : idéal pour les enfants et les gourmands. Présenté en boîte en bois, il peut être tiédié et servit avec une glace : **18€/3/4** pers.

FRUITS

- **Délice Cassis/framboise** : biscuit dacquoise à la noisette, bavaroise framboise, gelée de cassis, croustillant au chocolat blanc : **5,50€** pièce. **42€** l'entremet de 6/8 pers.
- **Tiramisu Myrtille/Café** : myrtilles sauvages, biscuit punché au café, crème mascarpone : **4,90€** pièce.
- **Paradis exotique** : biscuit dacquoise à la noix de coco, bavaroise ananas, gelée de passion, croustillant chocolat, glaçage au caramel : **5,50€** pièce.
- **Tartelette Tatin aux pommes** : une pâte brisée et des pommes caramélisées : **4,20€** pièce. **30€** la tarte de 6/8 pers.
- **Tartelette au citron meringuée** : crémeux au citron, pâte sablée, meringue : **4,20€** pièce. **30€** la tarte de 6/8 pers.
- **Tartelette aux framboises/litchi** : pâte sablée, crème d'amandes, framboises fraîches, bavaroise au litchi : **5,50€** pièce. **34€** la tarte de 6 pers.

VACHERIN GLACE (Sans gluten) : 42€/6/8 pers.

- **Pêche de vigne/Fruits rouges.**
- **Clémentine Corse/Chocolat.**

CAKE / BISCUITS MAISON

- **Cake au citron** et crémeux citron : **12€**.
- **Cake au citron** : cœur crémeux orange Grand-Marnier : **12€**.

- **Cake** au chocolat, noisette et amande : **16€**.
- **Cake** pistache et abricot : coque au chocolat blanc et amande : **16€**.
- **Brioche** façon praluline : **7,50€** pièce.
- **Sablés Diamant** : **14,90€** la boîte aux 3 parfums (*vanille, chocolat, pistache*).
- **Cookies** : **14,90€** la boîte (*chocolat noir/éclats de noix*).

GOURMANDISES

- **Sachet de chocolats « Cluizel »** : mendiants noirs, mendiants lait ou orangette : **15,30€/170g**.
- **Boîte de caramels fondants « Lortut »** : **10,80€/170g**.
- **Boîte de nougats et de calissons « G. Savin »** : **10,80€/140g**.
- **Oursons guimauve « Sophie M »** : Boîte métal "A la montagne" : **12,90€/la boîte de 130g**.
- **Sachet oursons individuels « Sophie M »** : **6,90€/le sachet de 126g**.
- **Boîte à mots doux « Sophie M »** : **6,90€/le sachet de 65g**.